Nah&Frisch

Spritzgebäck - Löwentatzen

www.oetker.at Professional

Spritzgebäck - Löwentatzen

Kuchen & Gebäck Kekse Österreichisch Weihnachten

Zubereitung **Schwierigkeit:**

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Salz und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einrühren und auf höchster Stufe ca. 3 Min. weiterrühren. Das Mehl darübersieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel kurz und zügig unterrühren.
Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen. Beliebige Formen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen und mit kandierten Früchten verzieren.
Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres Ober-/Unterhitze 180 °C (Heißluft 160 °C) schieben und ca. 16 Minuten backen. Den Backvorgang mit dem übrigen Spritzgebäck wiederholen.
Die Glasur mit Kuvertüre verrühren. Die erkalteten Kekse darin tunken oder mit einem Spritztütchen verzieren. Mit Streuseln oder Hagelzucker bestreuen.
Tipps: Die Kekse mit passierter Ribiselmarmelade zusammensetzen. Für die Kekspresse wird der Spritzteig zusätzlich mit 3 – 4 EL Milch verrührt. Ein Spritzteig mit Nüssen kann nicht für die Kekspresse verwendet werden.

Zutaten

- Zutaten für ca. 90 Stück:
- Linzer Spritzmasse für Spritzgebäck:
- 220 g weiche Butter
- 100 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Pkg. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 2 Eier (Größe M)
- 300 g glattes Mehl
- 5 EL Milch
- Zum Verzieren:
- kandierte Früchte
- Spritzgebäck tunken, verzieren und bestreuen:
- 100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1/2 Becher)
- 50 g flüssige Vollmilchkuvertüre (29 °C)
- einige Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack
- etwas Dr. Oetker Hagelzucker